OSSERVAZIONI SOPRA I FUNGHI MANGERECCJ ESTESE CON APPROVAZIONE...

Giuseppe Antonio Bonato,
Angelo Dalla Decima, ...

OSSERVAZIONI

SOPRA

I FUNGHI MANGERECCJ

ESTESE

CON APPROVAZIONE DELLA FACOLTA' MEDICA

DELL' I. R. UNIVERSITA' DI PADOVA

DAI SIGNORI PROFESSORI

G. A. BONATO, A. DALLA DECIMA,
V. L. BRERA

E PUBBLICATE PER ORDINE

DELL' ECCELSO I. R. GOVERNO GENERALE

DI VENEZIA

PADOVA

NELLA TIPOGRAFIA DEL SEMINARIO

MDCCCXV.

L' Eccelso I. R. Governo Generale di Venezia, commosso dalla frequenza de' casi di seguito avvelenamento, massime nelle campagne, dietro l'uso adottato di cibarsi indistintamente d'ogni sorta di funghi, incaricò graziosamente la Facoltà Medica dell' I. R. Università di Padova di estendere una norma atta a togliere questi funesti accidenti, che servir potesse principalmente pe' Medici delle Comuni Forensi, e per le Deputazioni Comunali Sanitarie. La Facoltà Medica ne assegnò la commissione ai tre sottoscritti suoi Membri, e frutto del loro lavoro sono queste *Osservazioni* onorate dal voto autorevole della Facoltà medesima. L'Eccelso I. R. Governo Generale con venerato Dispaccio del giorno 2 Giugno 1815 N.o $\frac{17583}{1358}$ di-

retto alla Reggenza dell'I. R. Università si degnò di ordinare, che fossero stampate nel *Giornale di Medicina pratica* del Profess. Caval. Brera (1), ed anco separatamente per essere diramate alle Deputazioni Comunali di Sanità, e per comodo d'ogni Medico, Chirurgo ec.

---

(1) Sono inserite nel Fascicolo XXII di *Luglio* ed *Agosto*, col quale principia il Volume VIII.

OSSERVAZIONI

SOPRA

I FUNGHI MANGERECCJ

L'uso de' funghi come alimento fu in tutti i tempi riprovato da' Medici i più assennati e prudenti, ed il grandissimo numero di funesti accidenti quindi risultati, riferiti già dagli Scrittori di tutte l'età fino da' tempi d'Ippocrate, ed osservati anche tutto giorno fra noi stessi, dimostrano pienamente l'aggiustatezza di siffatto giudizio. Il Mattioli pertanto convenendo in ciò co' più celebri Autori antichi e moderni fa rimarcare la sua sorpresa, che la gola, il lusso, e l'incontinenza abbiano tanta forza presso gli uomini di formar un ricercato alimento de' funghi, in cui spesso un'immatura morte giace nascosta.

Egli è generalmente noto, che fra le diverse specie e varietà di funghi, già da parecchj Autori indicate e descritte, ve ne ha un gran numero, che hanno una facoltà decisamente nociva e venefica, nè ponno quindi servire in alcun modo all'uso della tavola come alimenti, nè come condimenti. Ve n'ha alcuna talmente

maligna, che, secondo un'osservazione d'Hildano, al solo maneggiarla cagionò gravi disordini nell'animale economia; e Foresto pratico giudizioso narra, che il solo odore d'alcuni funghi sià arrivato a produrre l'epilessìa, o la stessa morte.

I sintomi risultanti dall'aver trangugiate siffatte sostanze sono fiera cardialgìa, vomito, diarrea, dissenterìa, colèra, colica atroce, feroci convulsioni, prostrazione di forze, varie maniere di spasmi, stringimento alla gola, oppressione ai precordj, ansietà, sudori freddi, sincope, freddo all'estremità, vertigine, delirio, singhiozzo, gonfiamento della lingua ec. Nè già sempre lo stesso complesso di sintomi apparisce, nè collo stesso impeto e forza: ma v'ha in ciò una varietà secondo la diversa condizione della persona, e secondo la qualità, quantità, e maniera de'funghi presi. Perlochè alcune volte il male, che ne proviene è mite, e di breve e facile guarigione, altre volte all'incontro va presto a terminar colla morte, qualora non siano prontamente apprestati gli opportuni soccorsi, anzi alle volte esso è così maligno e grave, che elude tutti gli sforzi i meglio impiegati, che dall'Arte medica, e dalla giornaliera osservazione vengono suggeriti.

Vi sono certamente parecchie specie e varietà di funghi, le quali sono riputate innocenti e mangereccie , e vengono quindi frequentemente usate nelle tavole sì povere e frugali che doviziose e laute senza che il più delle volte alcun danno risulti. Nondimeno, prescindendo da'tartuffi, anche di tali ordinariamente innocue specie e varietà l'uso non è il più si-

curo; mentre più volte s'osservarono quindi risultare gli stessi cattivi e funesti effetti, che sono proprj di quelle riguardate come nocive e venefiche, e che abbiamo già sopra indicati: della qual cosa tre sono le principali sorgenti.

Primieramente, siccome ben osservarono Bayle-Barelle, ed altri chiarissimi Autori, v'ha nelle diverse specie e varietà di funghi sotto lo stesso genere comprese una pressochè uniforme interna ed esterna struttura, ed il loro aspetto, od abito è sovente alterato nel brevissimo corso della loro vegetazione, e per un processo loro naturale, e per particolari locali circostanze. Per la qual cosa le differenze di queste diverse varietà e specie sono quasi unicamente dedotte da caratteri per lo più incostanti e molto accidentali, e quindi uno stesso individuo viene nelle nomenclature botaniche sotto diversi nomi indicato. In secondo luogo accade più volte, che in diversi paesi non solo sia una stessa specie di funghi indicata con un differente nome volgare, ma, quel ch'è peggio, che collo stesso nome ne sieno conosciute specie diverse, per modo che sotto una stessa denominazione venga in un paese chiamato un fungo commestibile, ed in un altro uno nocivo. Finalmente le stesse specie, e varietà di funghi annoverate fra le innocenti, e mangereccie sono soggette per cause non ancora pienamente determinate a particolari interne, e non sempre discernibili alterazioni, che ne cambiano l'indole, e le rendono sommamente nocive e venefiche.

Tutte queste cose concorrono ad occasionare funesti sbagli nella scelta de' funghi, ed a ren-

dere delle stesse specie commestibili l'uso grandemente incerto e pericoloso. L'ultima però delle tre addotte cause è la più frequente sorgente di gravi e fatali accidenti: e fra gl'innumerabili esempj a tale proposito pubblicati, ve n'ha eziandio uno riferito dal dotto nostro Collega il Professore Vincenzo Malacarne negli Atti della Società Italiana di dieci persone avvelenate in una medesima occasione dall'uso dell'*agarico campestre* annoverato fra i funghi mangereccj i più comuni; nel qual caso s'osservarono in una di quelle persone violenti sintomi esser prodotti da una assai tenue porzione di tal fungo presa per semplice compiacenza.

Nondimeno poichè, malgrado i funesti accidenti frequentemente osservati, i funghi continuano a formar un soggetto di deliziosa vivanda ai voluttuosi palati d'ogni classe di persone; perciò valenti Naturalisti e Medici cercarono in varj tempi di somministrar lumi, rettificar gli errori, e per ogni conto promovere i mezzi d'evitare, od almeno di render meno frequenti, e meno fatali somiglianti infortunj. Le istruzioni sopra così interessante argomento si riferiscono a tre principali oggetti: cioè 1.° l'indicazione, distinzione, e varia denominazione de' funghi mangereccj; 2.° le cautele da osservarsi quando se ne vuole far uso; 3.° gli ajuti più convenienti per occorrere ai mali effetti, che fossero da essi prodotti.

Seguendo tali traccie in questo nostro lavoro noi dobbiamo però premettere le seguenti avvertenze.

1.° Nell'indicare le diverse specie e varietà di funghi mangereccj noi abbiamo primiera-

mente riferiti i nomi, con cui vengono chiamati da' migliori Autori, che ne hanno trattato, e v'abbiamo annessi i diversi nomi vernacoli, che sono a nostra cognizione. Noi abbiamo ommesso di darne la descrizione, perchè questa avrebbe ingrossato soverchiamente il nostro lavoro; perchè ciò nulla avrebbe giovato ai meno intendenti, anzi forse avrebbe ad alcuni di essi data occasione a qualche pericoloso sbaglio per le cose accennate di sopra; e perchè le persone colte ed intendenti ponno trovare tali descrizioni colle relative figure negli Autori da noi citati. Non abbiamo però mancato di un rigoroso e penoso esame e confronto per la determinazione giusta e precisa delle rispettive specie e varietà sovente molto intralciate e confuse nella grande diversità delle più celebri sistemazioni di quest'ordine naturale di vegetabili. Seguendo le traccie d'Autori oculati e sagaci abbiamo per alcuni loro caratteri ed indizj sospetti ommessi parecchj funghi, comechè annoverati fra i mangereccj da qualche compilatore: e riguardo a quelli, che furono da noi adottati, noi non abbiamo trascurato di far tratto tratto le opportune distinzioni fra certe rassomiglianze, che possono dare alle volte luogo a nocivi equivoci. Quanto ai nomi vernacoli non dubitiamo, che non vi siano ne' differenti paesi della nostra Italia parecchj altri, che noi non conosciamo; ma il nome scientifico preposto potrà servir di norma alle persone più istrutte de' varj luoghi per farvi quelle aggiunte, che atte siano a render completa questa parte del nostro lavoro.

2.° Sebbene abbiamo scrupolosamente e det-

tagliatamente indicate tutte le cautele, che furono dai più accreditati osservatori proposte nell'uso de' funghi, pure confessar dobbiamo, che queste in qualche non molto frequente caso si troveranno insufficienti, o perchè non saranno colla dovuta diligenza eseguite, o perchè realmente non corrispondono a qualunque grado e specie di malignità delle deleterie alterazioni di tali funghi.

3.° Finalmente noi abbiamo diligentemente indicati tutti que' mezzi, che dietro la propria nostra osservazione, e col confronto di quanto venne suggerito da' migliori Scrittori su tale argomento, crediamo i più opportuni ne' casi di siffatti avvelenamenti. Si deve però notare, che questi mezzi, sebbene i migliori, che praticar si possono, nondimeno qualche volta riusciranno infruttuosi, e ciò avverrà qualora per particolari circostanze dell' attaccato individuo il male riesca d' un' indole complicata, e più violenta del solito, o perchè si siano troppo tardi praticati, e ciò anche senza propria colpa. In fatti talvolta accade, che il fungo preso produca sul momento una grata sensazione, ed un certo grado di sbalordimento, che somiglia ad una piacevole estasi, ed intanto attacca sordamente il principio della vita, e spiega poi tutto ad un tratto la sua maligna qualità, quando ogni mezzo riesce incapace ad arrestarne, e distruggerne i funesti effetti.

Premesse tali avvertenze, passeremo ad indicare in primo luogo brevemente le diverse specie, e varietà di funghi mangereccj.

Funghi mangereccj.

Agaricus Cantharellus Linnaei
Merulius Cantharellus Persoon
Fungus angulosus, et veluti in lacinias sectus. Vaillant.

Nomi Vernacoli.

Prunello buono, Prunello giallo, Gallinaccio, Fungo giallo, Spongiola gialla.

NB. Non è fra i più innocenti. È soggetto a produr tormini e diarrea, qualora non sia giovine, e non sia ben cotto, e ben condito.

Agaricus Cocolla Scopoli. Flora Carniola editio 2. N. 1485.
Fungus esculentus e volva erumpens totus candidus, pileolo ad oras striato, pediculo cylindrico anulo ampliore cincto. Michieli pag. 185. N. 1.

N. V.

Cocolla buona, Cocolla bianca, Cocolla maggiore.

Agaricus Violaceus Lin.
Fungus esculentus bulbosus dilute purpureus. Mich. pag. 149. N. 1.

N. V.

Fungo vedovo, Grumato paonazzo.

Agaricus Mugnajus Scop. Fl. Carn. 2. N. 1486.
Fungus esculentus albus, pileolo plano, viscidus, lamellis crispis. Mich. pag. 145. N. 3.

N. V.

Fungo Mugnajo.

Agaricus Georgii Lin.

Fungus orbicularis exalbidus pratensis; fungi esculenti tertium genus Clusii.

Amanita pileo flavo, oris striatis, et lanuginosis, lamellis albis. Haller Helv. N. 2367.

N. V.

Fungo giallastro di prato, o di S. Giorgio.

Agaricus virens pileo convexo viridi, lamellis una cum stipite aequali nudo cylindrico pleno albis Scop. Fl Car. 2. *N.* 1507.

Fungus esculentus pileolo pulvinato viridi inferne cum pediculo albo. Mich. pag. 152. *N.* 1.

N. V.

Fungo verdone.

Agaricus inanis pileo convexo stramineo, sicco, non striato, lamellis remotis cum longo, et nitidulo stipite flavis. Scop. Fl. Car. 2. *N.* 1519.

Fungus esculentus paleacei; seu straminei coloris, pileolo pulvinato, lamellis crebris tenuissimis perangustis. Mich. pag. 147. *N.* 1.

N. V.

Tirignozzo.

Agaricus Lactifluus Lin:

Agaricus Testaceus Scop. Fl. Car. 2. *N.* 1558.

Fungus parvus, pediculo, et superna parte pileoli ferrugineis, lamellis rufis, lacteum et dulcem succum fundens. Mich. pag. 141. *N.* 3.

N. V.

Lattajuolo dolce.

NB. Si deve usarlo con molta circospezione,

mentre non è fra i più innocenti, siccome avverte anche il Signor Bayle-Barelle.

Agaricus Prunulus Scop. Fl. Carn. 2. *N.* 1508.

Mauceron de' Francesi.

Varietà mangereccie.

1. *Fungus esculentus farinam recenter molitam suaviter redolens; pileolo superna parte griseo, inferna lamellis angustissimis, simul cum pediculo albis. Mich. p.* 150. *N.* 2.

Prunulus vulgo Caesalpini 617.

N. V.

Prugnuolo buono cenerino.

2. *Fungus vernus parvus farinam recenter molitam admodum redolens, pileolo desuper laete rufescente, inferne albo, lamellis vix lineam latis, pediculo crassiore supernae pileoli parti concolore. Mich. p.* 153. *N.* 4.

N. V.

Prugnuolo color d'Isabella.

3. *Fungus vernus parvus farinam recenter molitam admodum redolens, pileolo desuper rufo, et in centro fusco-rufo, subtus lamellis crebris duas lineas latis, et pediculo albis. Mich. p.* 153. *N.* 5.

N. V.

Prugnolo di maremma.

NB. I funghi di quest'ultima varietà nascono in copia nelle maremme della Toscana. Si vendono anche secchi, e sono molto stimati per il grato odore e sapore, che danno ai cibi. Quelli però, che nascono in autunno riescono sovente nocivi.

Agaricus Campestris Lin.

Agaricus Edulis. Decandole.

A questa specie appartengono i seguenti funghi mangereccj.

1. *Fungus Campestris albus superne, inferne rubens. Mich p. 174. N. 8.*

N. V.

Funghetto.

2. *Fungus esculentus magnus albus, pileolo fornicato, lamellis subrubentibus; pediculo longiore, et crassiore ample anulato. Mich. p. 174. N. 1.*

N. V.

Pratajuolo maggiore, bianco, buono, Pratanello, Pratolino.

3. *Fungus esculentus major, pileolo lato pulvinato, superna parte candido, inferne lamellis purpurascentibus, pediculo brevi, supernae pilei parti concolore, et duplici anulo cincto. Mich. p. 174. N. 2.*

N. V.

Pratajuolo maggiore bianco, di gambo corto, e di doppio anello.

NB. S'avverta di non confondere questo fungo coll'*Agaricus bulbosus vernus* di Bulliard, od *Amanita verna* dell'Enciclopedia, il quale si distingue dall'*Agaricus campestris* dall'aver la volva incompleta, lo stipite bulboso, l'anello grande e persistente, l'epidermide del cappello difficilmente staccabile, e l'odor alquanto ingrato.

Agaricus deliciosus Scop. Fl. Carn. 2. N. 1552.

Amanita Sanguinea Encicloped.

Fungus esculentus lateritio colore immuta-

bili succum acrem, et croceum fundens, pediculo breviori. Mich. p. 141. N. 2.

N. V.

Fungo lapacendro buono.

NB. Questo fungo riesce molto grato al palato, onde trasse il suo cognome di delicioso; ma sebbene sia collocato fra i mangereccj, bisogna però essere molto cauti nel suo uso, attesa l'acrezza del suo succo, e la sua affinità coll'*Amanita perniciosa* dell'Enciclopedia, o *fungus perniciosus lateritio colore varians etc.* dello stesso Michieli p. 141. N. 1. o sia *fungo Lapacendro malefico*.

Agaricus Russula Scop. Fl. Carn. 2. N. 1502. Fungus esculentus pileolo superne rubro, inferne primum albo, deinde obsoleteluteo, pediculo longiore, et crassiore semper albo. Mich. p. 155. N. 1.

N. V.

Rossola buona di gambo lungo, fungo rossetto.

NB. S'avverta, che nel Piemonte col nome vernacolo di *fungo rossetto* viene indicato l'*Agaricus integer Lin.*, od *Agaricus Russula* di Schaeffer ben diverso dal citato da Scopoli, e dal Michieli, ed annoverato fra i sospetti e nocivi da Bayle-Barelle e da Bulliard, e non diverso, secondo il medesimo, dall'*Agaricus emeticus* di Schaeffer, ed *Agaricus pectinaceus* di Bulliard Tav. 509.

Agaricus Sylvaticus caulescens, solitarius, parum carnosus; pileo primum subgloboso, demum planiusculo, squamoso, ochro-

leuco, lamellis sordide carneis; stipite crasso, tereti, fistuloso, anulato, sordide albo, basi tuberoso, saepe curvo, velo et anulo persistente. Schaeff. fung. Tom. 4. Tav. 242. Allioni Fl. Ped.

Agaricus esculentus pileolo hemisphaerico, griseo, cervino, inferne lamellis, dilute purpureis, pediculo longo cylindrico, albo, anulo perangusto cincto. Mich. pag. 175. N. 2.

N. V.

Pratajolo salvatico di gambo lungo, e d'anello stretto; Cuccamela presso i Torinesi.

Amanita Caesarea Persoon.

Varietà mangereccie.

1. *Agaricus aurantiacus Decand.*

N. V.

Uovolo.

2. *Agaricus Caesareus Lin. Gmel.*

Fungus planus orbicularis aureus. Mich. p. 186.

N. V.

Uovolo ordinario, uovolo buono, uovolo comune, cocco buono, boleto comune.

3. *Agaricus Caesareus albus.*

Fungus esculentus e volva erumpens totus albus; pileolo ad oras striato, pediculo cylindrico ampliore, anulato. Mich. p. 185. N. 3.

N. V.

Uovolo buono bianco.

NB. Il boleto comune si mangia cotto in varie maniere, ed al contrario degli altri funghi esso è più stimato, quando è meno giovine, cioè quando ha il cappello ben

disteso e grande. S' avverta però di non confondere questo fungo con qualcheduna delle varietà dell' *Amanita muscaria* di Persoon, cioè o col *fungus magnus e volva erumpens; pileolo superne rubro-aureo, inferne albo, pediculo anulato concolore, radice bulbosa. Mich. p.* 187. (l' uovolo salvatico malefico rosso, o tignosa maggiore rossa e bianca), o col *fungus bulbosus e volva erumpens; pileolo superna parte aureo, et ad oras striato, inferna et anulato pediculo albis, radice bulbosa. Mich. p.* 188. (l' uovolo malefico minore rosso e bianco rigato o tignosa dorè), o coll' *Amanita puella minor; pileolo convexo ut plurimum denudato. Persoon.* La specie *Amanita muscaria* si distinguerà dalla *caesarea* per aver la volva incompleta, lo stipite quasi bulboso, o sia ingrossato alla base, l' anello grande, bianco, membranoso, permanente, e l' epidermide del cappello difficilmente separabile.

Amanita attenuata Encyclop.
Fungus esculentus ex una radice multiplex, sature rufescens, lamellis primum albis, postea concoloribus; pediculo duro, plerumque crispo, et complanato, ac radicem versus in acutum sensim attenuato. Mich. p. 190. *N.* 1.

N. V.

Famiglia di gambe secche.

Boletus bovinus Lin.
Boletus edulis. Pers.

Varietà mangereccie.

1. *Svillus esculentus crassus, superne fulvus, inferne initio albidus, deinde e flavo subvirescens; pediculo ventricoso, et supernae pilei parti concolore. Mich. p.* 127. *N.* 8.

2. *Svillus esculentus superne pulchre fulvus, inferne citrinus, et subtilissime perforatus, pediculo concolore. Mich. p.* 128. *N.* 9.

N. V.

Pressanella, Porcino buono, Ceppatello buono.

NB. Questo fungo ha qualche rassomiglianza col *Boletus aëreus*, col *Boletus castaneus*, col *Boletus felleus*, e col *Boletus cyanescens* di Bulliard. Si distingue però dal primo dalla sua picciolezza, dai pori tenui e giallastri nel suo nascere, e dallo stipite non tumido in una notabile maniera. Si distingue dal secondo, perciò che il *castaneus* oltre all'essere assai più picciolo ha l'aspetto costantemente vellutato, il gambo senza nervature o reticoli, e dotato d'un color rossastro di mattone. Si distingue dal terzo perchè la sostanza del *felleus* è tenue, tenera, amarissima, ed i pori leggermente tinti in rosa. Si distingue dall'ultimo detto volgarmente *Porcino malefico* perchè la sostanza di questo, qualora sia tagliata e stritolata, acquista un color blò, indi verde, e celeste, ed il suo gambo verso la sommità è quasi strozzato.

Boletus luteus stipitatus; pileo pulvinato, subviscido, poris rotundatis, convexis,

flavissimis; stipite (longo anulato) plerumque albido. Lin. Schaeff.

Boletus anularius Bulliard p. 316.

Boletus cupreus Schaeff.

Boletus chrysenteron Bulliard.

Svillus esculentus, crassus, viscidus, superne obscurus, inferne subluteus, pediculo brevi, tenui, concolore, punctis et lituris rubris notato. Mich. p. 128.

N. V.

Pinuzzo buono scuro, di gambo corto e sottile puntato di rosso.

Phallus esculentus. Lin.

Di questa specie s'ha un buon numero di varietà mangereccie, cioè:

Boletus esculentus, rugosus, amplior et orbicularis. Mich. p. 203. *N.* 1.

N. V.

Spongiola, o Spugnuolo di capo tondo.

Boletus esculentus rugosus albicans quasi fuligine infectus. Mich. p. 203. *N.* 2.

N. V.

Spugnuolo lungo ceciato, tripetto, bucherello, Spugnino.

Phallus esculentus albus.

cinereus.

fuscus. Bulliard etc.

Hydnum repandum Lin.

Erinaceus esculentus pallide luteus. Mich. p. 132.

N. V.

Steccherino, Dentino dorato.

Hydnum imbricatum Lin.

Erinaceus esculentus albus crassus. Mich. p. 132.

N. V.

Steccherino, Dentino bianco buono.

Clavaria coralloides Lin.

Varietà mangereccie.

1. *Coralloides flavum. Mich. p.* 209. *N.* 1.

N. V.

Manine, ditola gialla.

2. *Coralloides album. Mich. p.* 209. *N.* 2.

N. V.

Ditola bianca.

3. *Coralloides igneum, vel Corallini coloris, corniculis brevioribus. Mich. p.* 209. *N.* 6.

N. V.

Ditola corallina, ditola rossa,
ed altre varietà indicate da Bulliard p. 201. cioè l'*alba*, l'*albescens*, la *straminea*, la *flava*, l'*aurantiaca*, la *lutea*, l'*aurantio-miniacea*, la *subviridi-luteola*, la *luteo-livida*.

Clavaria pistillaris Scop. Fl. Car. 2. *N.* 1622.

N. V.

Mazze d'Ercole.

NB. Questo fungo si porta nel mercato a vendere per uso della tavola, comechè da più Autori non sia collocato fra i mangereccj.

Peziza fusca. Batar.

Peziza lanuginosa Bull.

N. V.

Orecchielle.

NB. Questo fungo si porta a vendere nei mercati per uso della tavola, ed anche da Batarra è riguardato come un fungo mangereccio. Nondimeno si deve averlo per sospetto, ed esser molto cauti nel suo uso,

attesochè nasce per l'ordinario sopra il letame.

Helvella mitra Lin.

N. V.

Pasta siringa terrestre.

NB. Questo fungo viene annoverato fra i mangereccj. Nondimeno si deve essere circospetti nel suo uso, perchè suol nascere sopra i tronchi putrefatti.

Licoperdon giganteum Pers.

Fungus Carrariensis Marsili.

N. V.

Vescia grandissima.

NB. Questo fungo descritto da Marsili nasce in un paese del nostro Dipartimento chiamato Carrara poco distante dalle Terme della Battaglia. Esso è così ampio, che arriva fino a pesare venticinque libbre.

Licoperdon bovista Pers.

Varietà mangereccie.

Licoperdon esculentum majus, subobscurum et subasperum. Mich. p. 218. N. 1.

N. V.

Vescia maggiore, bigia, buona da friggere.

Licoperdon niveum, sphaericum, superficie in areolas adamantis instar dissecta ac distributa. Mich. p. 218. N. 2.

N. V.

Vescia maggiore bianca, da friggere, colla scorza affaccettata.

Licoperdon tuber Lin.

Tuber Matt.

Licoperdon cibarium Bulliard.

N. V.

Tartufo.

Varietà mangereccie indicate da Bulliard p. 74.

1. *Tuber cibarium nigrum.*

N. V.

Tartufo nero.

2. *Tuber cibarium mox subalbidum, dein cinereo-rufescens.*

N. V.

Tartufo bianchiccio.

3. *Tuber cibarium nigro-subviolaceum.*

N. V.

Tartufo violetto-oscuro.

4. *Tuber cibarium subcinereum alliaceum.*

N. V.

Tartufo cenerino alliaceo.

Si portano eziandio nel mercato a vendere certi piccioli funghi sotto il nome di chiodetti. Si deve però avvertire, che con questo nome se ne vendono promiscuamente specie fra loro diverse; nè tutte egualmente innocenti. Si dovrà però fra tali funghi sciegliere quello indicato dal Michieli p. 191. N. 1. coll'espressione *Fungus ex uno pede multiplex rupricaprini, seu lutei pallescentis coloris; pileolo semiorbiculato, viscido; pediculo cylindrico.*

Cautele nell'uso de' funghi.

Tra' funghi mangereccj in parità dell'altre circostanze, si reputano migliori quelli, che nascono e crescono in una notte; quelli che vegetano in luoghi aperti e soleggiati, in confronto de' nati in luoghi ombrosi, e ne' boschi; quelli, di cui la carne è bianca ed alquanto a-

sciutta e soda; quelli finalmente di primavera in confronto degli autunnali.

Si debbono all'incontro in primo luogo rigettare assolutamente

a) I funghi, che hanno un odor cadaverico;

b) Quelli che hanno un tessuto debole, e si disfanno prontamente in liquore nericcio e bigio;

c) Quelli, che sono attaccati da vermi o da lumache.

In secondo luogo si riguarderanno come più o meno nocivi gli agarici, che hanno la volva spuria ed incompleta; ovvero le laminette al di sotto del cappello dimezzate e solitarie; o che mancando d'anello e di volva hanno le laminette al disotto del cappello ramose: e tutti generalmente i funghi,

a) Che rotti o lacerati tramandano un umor latticinoso;

b) Che nascono sopra tronchi putrefatti, od altre fetide materie;

c) Che assaggiati crudi manifestano un'acrezza al palato;

d) Che strisciati sopra una carta blò producono un color rosso;

e) Che hanno la superficie umida e vischiosa, ovvero brinata, o macchiata;

f) Che cambiano colore quando si tagliano, o si rompono;

g) Che sono laceri, corrosi, ed internamente macchiati.

h) Che hanno una vegetazione avanzata, comechè innocenti nello stato di giovinezza.

Ed a questo proposito si deve avvertire, che anche un fungo molto adulto può alle volte

esser preso per un fungo giovine, perchè quando cresce in un terreno arido resta piccolo. Si può però distinguerlo dal fungo di più tenera età per una carne più secca e coriacea. Finalmente si avranno per sospetti i funghi troppo pesanti, coriacei, o spugnosi; ed anche quelli, che nascono sopra l'olivo, l'olmo, il sambuco, il fico, il tasso.

In seguito alle avvertenze fin qui esposte nella scelta de' funghi mangereccj non s'ommetterà d'impiegare la massima diligenza nella loro preparazione per uso della tavola. Fra i processi, i quali vengono a tale oggetto praticati, noi giudichiamo il più cauto essere il seguente.

Primieramente i funghi si laveranno bene coll'acqua, onde liberarli dalle straniere materie, da cui saranno imbrattati. Si taglieranno poscia per ogni verso per iscoprire gl'interni vizj, che in quelli fossero, ed eziandio perchè nel bollire coll'acqua siano meglio dalla medesima penetrati. Ciò fatto si assoggetteranno ad una lunga bollitura nell'acqua, e quindi levati e spremuti alquanto colle mani se ne assaggerà un pezzettino senza però ingojarlo, e se quindi risulti nella bocca un senso di calore, o di bruciore, que' funghi si dovranno rigettare, e si sciacquerà la bocca con un po' d'aceto. Che se nessuna acrezza in tale sperimento presentino, si metteranno a cuocere con molto olio in una pentola di terra invetriata finchè cambino il colore, e divengano un po' molli, ed in tale stato diverranno acconcj per la tavola. Si può nella pentola stessa cuocere coi funghi un po' di cipolla, e qualche aroma per

renderli vieppiù grati al palato. Alcuni vogliono eziandio, che i funghi s'assoggettino per parecchie ore ad una macerazione nell'aceto prima di metterli a cuocer coll'olio; ma questa precauzione viene dalla maggior parte giudicata superflua. Non sarà però superflua l'avvertenza di mangiare i funghi uniti ad altre vivande, od in fine della tavola, ed in una piccola, od almeno non molto notabile quantità. Si deve poi riguardare come affatto insussistente ed erronea l'opinione di quelli, i quali credono, che cuocendo i funghi unitamente agli aromi, all'aglio, alla cipolla, al prezzemolo, al ferro, all'oro, all'argento perdono essi in tutto, od in parte la loro malefica qualità. Altri si limitano a riguardar come indizj della nociva qualità de' funghi preparati per la tavola l'anneramento dell'argento, e della cipolla, od il cambiamento di colore prima in giallo poi in bruno del prezzemolo, con cui siano bolliti, e così pure il loro induramento durante la loro cottura. Soprattutto però reputano infallibile l'esperimento del pane bollito co' funghi, e dato a mangiare a qualche gatto, o cane alcune ore avanti che i funghi siano portati in tavola, ed osservando frattanto, se quindi vomito, convulsione od altro cattivo accidente nel cimentato animale avvenga. Nondimeno tutte queste prove non saranno sufficienti e sicuri indizj per decidere sulla malignità od innocenza de' funghi. Certamente qualora qualcheduna delle predette alterazioni s'osservi nella cottura de' funghi, o per conto della loro consistenza, o per le accennate mutazioni di colore nelle materie con essi bollite, s'avrà giusto motivo di sospettare in

loro una malefica qualità, ma l'assenza di tali indizj non basterà per assicurare la loro innocenza. E quanto alla prova del pane apprestato al cane od al gatto, questa sebbene sia molto acconcia ad avvertirci di doverci astenere dai funghi, qualora qualche sinistro si venga ad osservare quindi all'animale provenire; pure essa non è decisiva. Imperciocchè potrebbe accadere, che l'animale o per l'attuale sua condizione, e per la particolare maniera d'agire di quel fungo non ne risentisse la malefica azione, che troppo tardi, onde servire di conveniente indizio, prima già che dalle persone fosse stata presa quella loro deliziosa vivanda. S'aggiunga che può eziandio succedere, che l'animale si sottragga in quest'intervallo di tempo per qualche momento, senza ch'altri s'accorga, e vada altrove a vomitare il boccone ingojato.

Metodo di cura contro gli avvelenamenti de' funghi.

Al primo sentore di male, che avrà una persona, la quale abbia mangiati funghi sotto qualunque maniera di preparazione essi fossero stati apprestati, non mancherà di provocare senza indugio il vomito per mezzo d'uno scrupolo fino a mezza dramma di radice d'ipecacuana unitamente ad acqua tiepida, e se vi fosse urgenza e l'ipecacuana non si potesse così presto avere, si cercherà d'ottenere lo stesso effetto coll'acqua tiepida, in cui sia versato un po' d'olio o di burro, e con una meccanica irritazione alle fauci o con una penna, o coll'introdurvi il dito. Essa potrà reiterare questo vomito di là a qualche

ora; e frattanto prenderà qualche poco di panatella con brodo, olio e latte. Che se abbia tormini al basso-ventre si farà applicare anche replicatamente un clistere o di latte, o di brodo, o di decozione di camamilla, o d'altra cosa lassativa, e non eccitante, almeno in una notabile maniera: e continuando i sintomi di locale irritazione, continuerà nell'uso del brodo, del latte, del siero di latte, e di decozioni mucillagginose sì per bocca, che sotto forma di clistere, e si farà esternamente sul basso-ventre applicare omologi cataplasmi e fomenti. Qualora poi per mezzo d'un vomito spontaneo abbia evacuati i funghi esistenti nello stomaco, ed il vomito nondimeno continui senza altra evacuazione che di sughi, bile e materie intestinali, in questo caso il vomitorio non avrà più luogo, ma invece sarà indicato l'uso dell'acqua teriacale, del diascordio, e delle cose mucillagginose.

In generale poi nell'avvelenamento prodotto da' funghi, o sia che questi siano ingojati di fresco, o che lo siano da più ore, avranno luogo le seguenti indicazioni. Primieramente se qualche porzione del nocivo alimento od in istato d'integrità, od in quello di qualche alterazione esista ancora nello stomaco, o negl'intestini, questa si dovrà procurare di rintuzzare e d'espellere al più presto, e ciò co' mezzi sopra indicati, cioè colle bevande acquose, mucillagginose ec. coll'emetico, con clisteri non acri e colle fomentazioni al ventre. Qualora poi o per un naturale spontaneo perturbamento, o per i sovraccennati mezzi procurati dall'Arte sia evacuata la materia nociva, s'osserverà quali ef-

fetti il veleno abbia prodotti sull'animale economia. Or questi effetti si riducono a tre generi, cioè ad una locale irritazione, ad un abbattimento del sistema generale, e ad una complicazione di que' due stati.

Quando non vi resta che una locale irritazione per una parziale esaltata irritabilità dall'azione del veleno, e per qualche poco di stimolo ancora restato, ciocchè si distinguerà dai tormini più o meno forti, dal tenesmo, dalla dissenterìa, dal delirio, dallo scricchiolare de' denti, dalla continuazione del vomito senza sollievo; riuscirà opportuno l'uso copioso e ripetuto delle decozioni mucillagginose di malva, d'altea, d'orzo, quello del latte, del siero di latte, del brodo, degli olj espressi d'oliva e di mandorle scevri di rancidità; e quando l'irritazione sia forte, quello eziandio dell'acqua teriacale, del diascordio, e di qualche altro oppiato. Le quali cose si prenderanno per bocca o sotto forma di clistere. Oltracciò s'applicheranno sul ventre anche in quest'occasione i già di sopra accennati fomenti.

Qualora poi s'abbiano segni d'abbattimento, e d'uno squilibrio quindi proveniente di funzioni senza una ben discernibile irritazione, converranno principalmente l'etere solforico, l'ammoniaca liquida od allungata coll'acqua, od unita ad una quantità uguale di *laudano liquido* del Sydenham dentro una qualche acqua spiritosa, e così pure l'*acqua di luce*, l'acqua stessa teriacale già sopra indicata, ed in mancanza d'altro pronto ajuto lo stesso vino generoso. Esternamente poi gioveranno il fiutare l'aceto, od anche la stessa ammoniaca liquida nei

casi specialmente di sincope, e le fregagioni, ed i panni caldi sulle estremità. Questo stato d'abbattimento si manifesterà dal polso piccolo, depresso, ineguale, dalla faccia pallida e sparuta, da'sudori freddi, dalle sincopi, dal letargo, da un freddo per l'ordinario universale, ma specialmente all'estremità ec.

Quando finalmente ai sintomi d'abbattimento siano congiunti quelli di locale irritazione, s'adopereranno interpolatamente, secondo le circostanze, gli ajuti suggeriti per l'uno e l'altro caso separatamente.

I sottoscritti nel sottoporre alla Medica Facoltà questi risultamenti delle loro riflessioni sull'argomento proposto dall'I. R. Governo Generale con venerato Dispaccio 20 Dicembre 1814 hanno l'onore di presentarle i sentimenti di loro distinta considerazione e stima.

G. A. Bonato Professore di Botanica.
Angelo Dalla Decima Professore di Materia Medica.
V. L. Brera Professore di Clinica Medica.

Venezia 2 Giugno 1815.

Imprimatur

GOËSS

APPENDICE

Contenente la serie de' principali Scrittori intorno all'uso pernicioso de' funghi.

Amati Lusitani curationes Medicinales; Florentiae 1551. 8.° — *Cent. I. Curat.* 59.

Barbot *dans le* Journal de Médecine etc. Tom. LI. pag. 235.

Batsch (A. J. G. C.), Elenchus fungorum; accedunt Icones LVII fungorum nonnullorum agri Jennensis secundum naturam ab Auctore depictae; Halae Magdeburgicae 1783-86, 4.°

Bayle-Barelle, Descrizione esatta de' funghi nocivi e sospetti; Milano 1808. 4.° con fig. col.

Boneti (*Theophili*) Sepulcretum, sive Anatomia practica; Lugduni 1700 fol. *Lib. IV. Serm. X. Obs.* 5.

Bongiovanni, Storia di sette donne risanate dal veleno de' funghi; Verona 1789. 4.° — *Ved. il Tom. XIII. degli Opuscoli scelti ec.*

Botelli (*Leonard.*), Fungus strangulatorius; Lugduni 1565. 16.

Breyne (*J. Philip.*), Dissertatio de fungis officinalibus; Leydae 1702. 4.°

Bruckmann (*Ernest.*), Specimen botanicum exhibens fungos subterraneos vulgo tubera terrae dictos; Helmstadii 1720. 4.°

Brugnatelli (L.), Giornale Fisico-Medico ec. Anno VIII; Pavia 1795. 8.° Tom. I. p. 230.

Buchan (*Guglielmo*), Medicina domestica, ediz. terza Italiana; Padova 1800. 8.° Tom. V. pag. 143. *Funghi velenosi*.

Bulliard (*Pierre*), Histoire des champignons de la France avec des planches coloriés; Paris 1791 - 1812. fol.

Clusii (*Caroli*), Rar. plantarum historia; Antwerpiae 1602. fol.

Cotte *dans le* Journal de Médecine etc. Tom. LI. p. 241.

Dictionnaire des Sciences Médicales; Paris 1813. 8.° Tome IV. pag. 499. *Champignon*.

Dufour *dans le* Journal de Médecine etc. Tom. XXIX. pag. 260.

Encyclopédie Méthodique, nouvelle édition, Médecine, Tome IV. Padoue 1795. 4.° pag. 374. *Champignons*.

Ephemerides Naturae Curiosorum, Dec. I. Ann. II. Obs. 54, Dec. III. Ann. II. Obs. 82.

Foresti (*Petri*), Observationum et curationum medicinalium Libri XXVIII; Francofurti 1602. fol. p. 35.

Frank (*Giuseppe*), Manuale di Tossicologìa; Parma 1804. 8.°

Gleditsch (*Jo. Ernest.*), Methodus fungorum exhibens genera, species, et varietates cum charactere, differentia specifica, synonymis, solo, loco et observationibus; Berolini 1753. 8.°

Grüling (*Phil.*), Observationum et curationum medicarum Centuriae VII; Lipsiae 1668. 4.° — *Cent. III. Obs.* 82.

Heberden *in* Medical Transactions etc. Tom. II. n. 14.

Hildani (*Fabric.*), Opera omnia; Francofurti 1682. fol. *Cent. IV. Obs.* 34, 36.

Kolichen (*Gaspard*), Observation sur une apoplexie occasionnée par des champignons etc. — *dans le Tome VII. pag.* 246. *de la* Collection Académique, Partie étrangère.

Lancisii (*Jo. Mar.*), Dissertatio de ortu, vegetatione et textura fungorum; Romae 1714. fol.

L'écluse, *Ved.* Clusii Carol. etc.

Malacarne (*Vincenzo*), Intorno all'avvelenamento di nove persone a un tratto cagionato dai funghi. — *Ved. il Tomo XVI. Parte II. pag. delle* Memorie di Matematica e Fisica della Società Italiana delle Scienze.

Marsigli, De generatione fungorum epistola ad Lancisium; Romae 1714. fol.

———, Fungi Carrariensis historia, Patavii 1766. 4.°

Meyer *in* Baldinger 's Neu. Magazin IV. Band pag. 488.

Michelii (*Petr. Anton.*), Nova Plantarum genera juxta Tournefortii methodum disposita; Florentiae 1729. fol.

Monnier (le), Observations sur les pernicieux effets d'une espèce de champignons appellée par les Botanistes *fungus mediae magnitudinis totus albus: Vaillant*. *Ved. le* Mémoires de l'Académie Royale des

Sciences, Paris 1749. 4.° pag. 316. — Collection Académique, Partie Françoise Tome X. pag. 449.
Paulet, Traité des champignons enrichi de plus de CC. planches colories etc. Vol. II. nouvelle édition; Paris 1808. 4.°
Pennier, Dissertation physico-médicale sur les trufes et les champignons; Avignon 1766. 12.
Pici (*Victorii*), Melethemata Inauguralia; Augustae Taurinorum 1787. 8.° pag. 107. *de fungis cum Tabul. ad nat. pictis*.
Plench (*Gio. Giac.*), Tossicologìa; Venezia 1789. 12.
Raddi (*Giuseppe*), Delle specie nuove di funghi ritrovate nei contorni di Firenze, e non registrate nel *Systema Naturae* di Linneo ediz. XIII. — *Ved. il Tomo XIII. Parte II. pag.* 345. *delle* Memorie di Matematica e Fisica della Società Italiana delle Scienze.
Schaeffer (*Jac. Christ.*), Fungorum, qui in Bavaria et Palatinatu circa Ratisbonam nascuntur, Icones etc. Vol. IV. Ratisbonae 1762-63-72-74-80. 4.°
Severini (*Marci Aurel.*), Epistolae duae, altera de lapide fungifero, altera de lapide fungi-mappa, publici juris iterum factae a Fr. E. Bruckmann; Guelpherbyti 1728. 4.°
Sitoni (*Jo, Bapt.*), Jatrosophiae Miscellanea; Einsidel 1649. 4.° *Tract. IV.*
Sterbeck (*Franc.*), Theatrum fungorum *oft het tonnel etc.* Antwerpiae 1612. 4.°
Sylvatici (*Benedict.*), Consilior. et Respons. medic. Centur. IV; Patavii 1656. fol. — *Cent. IV. n.* 79.
Timaei (*Balthas à Guldenklee*), Casus Medicinales; Lipsiae 1691. 4.° pag. 311.
Vander-Wiel (*Stalpart*), Observations rares de Médecine, d'Anatomie et de Chirurgie, Tom. I. Paris 1758. 12. *Obs.* 40.
Zacuti Lusitani Medic. Pract. Histor. Lib. V. n. 23.
Zecchii (*Joan.*), Consultationes medicinales; Francofurti 1650. 8.° — *Consult.* 66.
Zeviani (*Gio: Gerardo*), Sopra il veleno de' funghi *nel Tomo III. pag.* 465. *delle* Memorie di Matematica e di Fisica della Società Italiana.

Allioni (*Caroli*), Flora Pedemontana; Vol. III. Augustae Taurinorum 1785. fol.

Battara (*J. Ant.*), Fungorum agri Ariminensis historia; Faventiae 1755. 4.°

Haller (*Alberti*), Historia stirpium indigenarum Helvetiae, Tom. III; Bernae 1768. fol.

————————, Enumeratio methodica stirpium Helvetiae indigenarum; Goettingae 1742. 8.°

Person (C. H.), Observationes mycolog. seu descriptiones tam novorum quam notabilium fungorum cum Tab. aen. P. II. Lipsiae 1796-99. 8.°

————————, Tentamen dispositionis methodicae fungorum in classes, ordines et genera et familias cum supplem. adjecto et fig. Lipsiae 1797. 8.°

————————, Commentatio de fungis clavaeformibus cum IV. Tab. colore fucatis; Lipsiae 1797. 8.°

————————, Icones et descriptiones fungorum minus cognit. Fasc. II. cum Tab. aen. pictis; Lipsiae 1800. 4.°

————————, Commentarius Doct. Schaefferi Icones fungorum pictos illustrans cum different. specificis; Erlangae 1800. 4.°

————————, Synopsis methodica fungorum, P. II. cum Tab. aen. Goettingae 1801. 8.°

————————, Icones pictae specierum rariorum fungorum III. Fascic. cum Tab. aen. Parisiis 1803-1805. 4.°

Scopoli (*Jo. Ant.*), Flora Carniolica edit. secund. Vol. II. Viennae 1772. 8.°

Targioni-Tozzetti (*Ottaviano*), Istituzioni botaniche, ediz. terz. Vol. III; Firenze 1813. 8.°

Vaillant (*Sebast.*), Botanicon Parisiense; Leyd. et Amsterd. 1727. fol.